

- Peras pochadas al vino tinto -



INGREDIENTES

4 PERAS FRESCAS

1 BOTELLA DE VINO TINTO SECO

¾ DE TAZA DE AZÚCAR

EL JUGO DE UNA NARANJA

EL JUGO DE UN LIMÓN

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

2 VARITAS DE CANELA

HELADO DE VAINILLA O NATA MONTADA OPCIONAL

CANELA MOLIDA OPCIONAL

PROCEDIMIENTO

1. PELA LAS PERAS CON CUIDADO PARA NO DESPRENDER LOS TALLOS.

2. EN UNA OLLA MEDIANA, AGREGA EL VINO TINTO, EL AZÚCAR, EL JUGO DE NARANJA, EL JUGO DE LIMÓN, EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA Y LAS VARAS DE CANELA HASTA QUE EMPIECE A HERVIR.

ASEGÚRATE DE REVOLVER DE VEZ EN CUANDO PARA QUE EL AZÚCAR SE DISUELVA.

3. UNA VEZ QUE TODO ESTE PERFECTAMENTE INTEGRADO AGREGA LAS PERAS Y TAPA LA OLLA.

COCINA A FUEGO BAJO POR 30 MINUTOS O HASTA QUE LAS PERAS ESTÉN TIERNAS Y TOMEN UN COLOR ROJO.

4. DEJA QUE LAS PERAS SE ENFRÍEN COMPLETAMENTE ANTES DE SERVIR, LAS PUEDES ACOMPAÑAR CON HELADO DE VAINILLA, NATA MONTADA Y CANELA.